

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER


DESSERTS



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Producteurs locaux
* Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
* Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
* Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
* Pain : Boulagerie locale du Poiré
* Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
* OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
* Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd



**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Potage

Terrine de légumes

Emincé bicolore 


Pommes de terre au thon


Pamplemousse 

Cervelas vinaigrette

Saucissons panachés

Macédoine au surimi

Chou blanc aux lardons 

Salade, fromage, jambon et pommes 

Betteraves vinaigrette

Riz niçois

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de merlu pané au citron

Sauté d'agneau

Pommes Noisette

Polenta

Mijoté de bœuf à la tomate

Andouillettes sauce moutarde

Julienne de légumes

Chou braisé

Chili con carne

Rôti de porc dijonnaise

Riz

Mogettes

Emincé de dinde

Poisson du jour

Gratin de chou-fleur

Poêlée du chef

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Pomme cuite


Beignet


Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Fromage blanc aux framboises

Gâteau bulgare

Fruit frais 

Fruit frais 

Cookies

Royal menthe et chocolat

Crème brûlée maison


Galette des rois


Tiramisu

Crème dessert

Fruit frais 


Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Producteurs locaux
 * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
 * Bœuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
 * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
 * Pain : Boulagerie locale du Poiré
 * Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
 * OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
 * Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : ecpes


**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**


LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 


Rillettes et cornichons

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage 

Chou à la hongroise 

Céleri rémoulade


Salade César au poulet et croûtons 

Piémontaise

Salami

Mousse de foie


Poisson à la parisienne

Pamplemousse 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Cuisse de pintade au thym

Salade verte 

Riz pilaf

Poule au pot


Calamars à la romaine

Légumes du pot au feu

Poêlée méridionale

Galette et saucisse

Blanquette de veau

Salade verte 

Boulgour aux petits légumes

Filet de lieu sauce aux crustacés

Paupiette de dinde à la crème

Haricots beurre

Brocolis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Crumble aux fruits


Quatre-quarts et crème anglaise

Compote de fruits

Duo de fromage blanc et compote

Milk shake maison


Flan pâtissier

Fruit frais 

Riz au lait

Pâtissière à l'abricot

Rose des sables

Fruit frais 


Fruit frais 

Muffin


Cocktail de fruits

Panna cotta

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Producteurs locaux**

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain : Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : ecpesd



**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Riz au thon

Pâté forestier

Carottes et chou râpés 

Champignons à la grecque

Macédione et surimi

Betteraves vinaigrette

Toast de maquereaux

Rillettes

Crème de potimarron

Carottes râpées Pommes de terre,
saucisse de Strasbourg et
oignonsPLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Omelette aux fines herbes

Haricots verts à l'ail

Poêlée basquaise

Sot-l'y-laisse de dinde

Pavé de lieu rôti

Pommes rissolées

Flageolets

Boulettes de bœuf

Rôti de veau aux
champignons

Riz

Coquillettes

Cabillaud à la tomate

Jambon sauce madère

Printanière de légumes

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc

Barre bretonne et crème
anglaiseFruit frais Fruit frais 

Mousse au chocolat

Cocktail de fruits

Gâteau bulgare

Fruit frais 

Tarte au citron


Charlotte au caramel


Compote de fruits

Chou à la crème


Poire Belle Hélène

Milk shake

Fruit frais 
 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Producteurs locaux**

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain : Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- * Œufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : ecpesd



**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Chou chinois au jambon et fromage: salade croquante 

Champignons à la grecque


Saucissons panachés

Toast de sardines

Piémontaise

Carottes râpées au citron 

Potage

Salade croquante à la mimolette 

Croque-monsieur

Taboulé

Pâtes au surimi

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Aile de raie aux câpres

Pâtes

Quinoa

Emincé de dinde sauce barbecue

Saucisse fumée

Petits pois

Fondue de chou vert

Mijoté de porc au miel

Cuisse de canard à l'orange

Lentilles

Riz

Dos de colin meunière

Paupiette de veau aux raisins

Carottes vichy

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERTS

Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Donut

Fruit frais 

Forêt noire


Ananas au sirop

Crème au caramel

Entremets à la vanille

Fromage blanc


Moelleux au chocolat


Fruit frais 


Crêpe de la Chandeleur

Tiramisu


Compote crumble

Fruit frais 

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Producteurs locaux**

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain : Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : ecpepd



**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**